

プロによるお家のケア

03

house maintenance



メンテナンス課：本多

美年齢に比べ、「見た目」も「スタミナ」も「パワー」も若い、スーパーな男。普段はお家の定期点検など、アフターメンテナンスにお伺いしています！

コレ便利です！



クロスのはがれ補修セット (建築の友)

専用のりと刷毛、押さえ用のローラーがセットになったホームリペアキット。他社から同様のセットも販売されており、ホームセンターで1000円程度で購入可能です。きれいに仕上げるポイントは、はみ出したのりを固く絞ったタオルで拭き取ること！

### 気付いたときが修理時！簡単にキレイな壁紙へ元通り。

お家を建てたり、リフォームをしてから2・3年経つと、増えてくるのが壁紙のご相談。壁紙はのりで接着されているので、のりが古くなると継ぎ目が浮いたり、角のはがれてしまうことがあります。軽度のはがれなら簡単なので、ご自分でできますよ！ 破れたりのはがれが広がらないよう、早めに補修してしまいましょう。壁紙のはがれ部分に専用糊を塗り、上からローラー等でしっかりと壁に圧着させるだけです。広範囲にわたるはがれ・破れや、自信のない方はメンテナンス課へご相談ください。

主婦目線の簡単お掃除術

02

house cleaning

### 水道周りにつきまとう白いカルキ汚れを撃退！

積み重ねて出来てしまう、蛇口周りの水垢。今月はこの頑固な汚れを落とす方法をご紹介します！ 効果的なのが酢300ml + 水150mlを混ぜて簡単に作れる「お酢スプレー」。キッチンペーパーで水垢部分を覆い、しっかり濡れるよう「お酢スプレー」を吹きかけます。乾燥しないようラップをかぶせて1時間放置。ペーパーを外したら、重曹をまぶして歯ブラシでゴシゴシすればピカピカになりますよ。週に一度の掃除がオススメです！



コーディネーター課：岡田

マリメッコグッズを集めることが大好き♥ お掃除は大の苦手…好きになりたい…

仕事で欠かせないわたしの逸品

04

my favorites

### 現場の安全、施工をきちんと確認するために



TOYO SAFETY 帽子取付用メガネ No.1400

新築住宅の工事現場監督として、日々現場を回っています。現場は木くずや石膏の粉など工事による微細なゴミが宙に舞っているの目に入らないよう保護メガネは必須です。このメガネは前方だけでなく、横からもゴミが入ってこないようレンズはアール状。視界が広くストレスレスなのが気に入っています。ヘルメットのひさしに差し込むだけで装着も簡単で、図面を持ったままでも片手でレンズを上げ下げでき操作性が良いのもいいんです。



工務課：森田

仕事中は作業着ながら、普段は真っ赤なパンツを履きこなす、日進堂のオシャレ番長。オヤジギャクもキレッキレです。

### nissindo topics

## 日進堂 住宅診断

ホームインスペクション



### 住宅を知り尽くした建築士による「おうちの健康診断」受付中

せっかく建てたマイホームも、定期的なメンテナンスや修繕を行わないと長持ちしません。そこで今話題のホームインスペクション！ 住宅に精通した住宅診断士が第三者の立場から、住宅の劣化状況・今後予測される改修箇所やその時期、おおよその予算などを見極め、アドバイスをを行うサービスです。家にとってどこが悪く、何を直すべきなのか知っておくことで、効率的にリフォームを行うこともできます。日進堂の診断士は、全員が「建築士」の国家資格を保有。大切な我が家に、未永く安心して暮らすために。ぜひご利用ください。



No.15

2017 November

www.nissindo.net

日々を楽しむ、生活を楽しむ。暮らしに YELL を！

口進堂がお届けします。

# くらしえる便り

育てた野菜でクッキング

01

kitchen garden

### ほろ苦さが大人風味な春菊のグラタン

今月ご紹介するレシピは「春菊とエビのグラタン」です。グラタンに春菊!? と驚かれるかと思いますが、春菊特有の香りとほろ苦さがクリーミーなホワイトソースとともにマッチするんですよ。メインの食材はエビの他、鶏肉や牡蠣、ホタテなど春菊の風味に負けない、旨みの強い食材と合わせるのがオススメ。ソースを作るのは面倒でも、おいしいのでぜひひと手間かけてみて!!



営業部：岡崎

岡山の道の駅で、干し肉を見つけました。まだ味わってませんが、ワインに合いそうで今から楽しみです☆



今月のプランター野菜

### 春菊



独特の風味を活かして、サラダなど生で食べるのもオススメ。カルシウム、カリウムなど栄養豊富で、特にβカロテンはホウレンソウやコマツナよりも多く含まれています。株が込み合い多湿になると病害虫が発生しやすいので、株の間隔は広めで栽培を。柔らかく食べやすい、莖が細いうちに収穫しましょう。

栽培難易度 ★★★★★

材料（4人前）

エビ (中)	16尾	★	コンソメ	固形 1個
春菊	1束		塩	少々
バター	50g		こしょう	少々
小麦粉	大さじ5		ナツメグ	適宜
牛乳	500ml		シュレッドチーズ	お好みで

作り方

- 春菊は葉をつまみ、軸を1cmに刻む。塩を入れた熱湯で色よく茹でたら、流水にさらして水気をきる。
- エビは殻をむいて背ワタを取る。熱したフライパンにサラダ油 (分量外) を入れ、エビを加えたら、塩こしょう (分量外) で軽く味付けをする。赤く色づいたら一旦皿に取り出す。
- エビを炒めたフライパンにバターを溶かし、振った小麦粉を加えて
- 粉っぽさがなくなるまで、木ベラでしっかりと炒める。
- フツフツと泡が出てきたら牛乳を少量ずつ加え、ダマにならないよう手早く混ぜ合わせる。★を加えて味を整える。
- 耐熱皿にホワイトソース、春菊、エビを盛り、上にチーズを載せて200℃に余熱したオーブンで15分。焦げ目が付いたら完成!

ホワイトソースは牛乳を温めるとダマになりにくいですよ。